T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

TÜRK MUTFAĞINA ÖZGÜ KOMPOSTO VE HOŞAFLAR

811ORK058

Ankara, 2011

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.

- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.

- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK058**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Türk Mutfağında Komposto ve Hoşaflar**
MODÜLÜN TANIMI	Türk Mutfağında yer alan komposto ve hoşafları özelliğine uygun olarak hazırlama ve pişirme becerisini kazandıracak olan öğretim materyalidir.
SÜRE	**40/8**
ÖN KOŞUL	
YETERLİK	**Komposto ve hoşaflar hazırlamak**
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç:** Uygun mutfak ortamı sağlandığında;meyve çeşitlerini kullanarak, yörelere özgü, istenilen lezzet, renk ve görünümde yöresel komposto ve hoşafları hazırlayarak servise hazır hale getirebileceksiniz. **Amaçlar:** **1.** Yörelere özgü, komposto ve hoşafları hazırlayabileceksiniz. **2.** Yörelere özgü komposto ve hoşafları pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Tencere, küvet, doğrama tahtası, bıçak, çekirdek çıkarma aleti, metal kaşık, kepçe, kevgir, büyük kâse
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi ve beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Aşçılık dalının önemli derslerinden biri olan Türk Mutfağı Yemekleri içerisinde yer alan Komposto ve Hoşaflar modülünü öğreneceksiniz.

Türk mutfağının en önemli özelliklerinden biri olan çeşit zenginliği birçok etkene bağlıdır. Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluk saraylarında gelişen yeni tatlar, mutfak kültürümüzün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır.

Bu modül ile yörelere özgü komposto ve hoşafları pişirip, süsleyerek servise hazır hale getirebileceksiniz. Böylelikle komposto ve hoşafları hazırlayabilecek bilgi ve beceriye ulaşacaksınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ–1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, meyve çeşitlerini kullanarak yörelerin kültürüne özgü komposto ve hoşaf araç ve gereçlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel mutfağı, restoran ve kurum mutfaklarında hazırlanan komposto ve hoşaf çeşitlerini araştırınız.
- Yörenizde komposto ve hoşaf yapımında daha çok hangi meyveler kullanılmaktadır? Araştırınız.

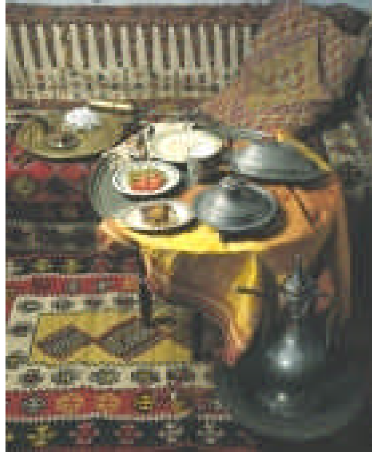
1. KOMPOSTO VE HOŞAF HAZIRLAMA

1.1. Komposto ve Hoşafların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Türk mutfak kültüründe yemek sırasında alkollü içecekler ve su yer almazdı. Bunun yerini hoşaflar ve kompostolar, şuruplar almıştır.

Hoşaf, aslında, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbettir. Yani şerbetin taneli ve daha şekerli olanıdır. Hoşaf kelimesinin aslı **hoş-ab** yani **hoş su'** dur. Ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvelerdir. Kuru meyvenin yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa, buna da genellikle **komposto** adı verilir.

Mükemmel bir Osmanlı ziyafeti her zaman hoşafla biterdi. Daha doğrusu her ziyafetin sonunda kahveden önce hoşaf sunulurdu. Sofraya iki kaşık konur, bunlardan bir tanesi ile çorba, diğeri ile de susuzluğu gidermek için şerbet ve hoşaf içmekte kullanılırdı. Osmanlılar günde iki öğün yemek yerlerdi. Birincisi, sabahın ilk saatlerinde yenen kahvaltı, ikincisi de güneşin batmasından az önce yenilen akşam yemeğiydi. Öğlen yemeği yenmezdi; kahvaltı doyurucu ve tok tutan esaslı bir yemekti; bu yüzden de öğleyin kolay kolay acıkılmazdı. Acıkan olursa meyve, yoğurt yer, ayran ya da hoşaf içerdi.



Resim 1.1

Tatlılar, Osmanlı mutfağında et ve pilav kadar önemli olup tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Sıradan, günlük yemeklerde bile mutlaka bir tatlı yenilir, ziyafetlerde özellikle ramazanda sofralar helva, zerde, komposto, hoşaf gibi çeşitli tatlılarla donatılırdı. Ramazanda iftar ve sahur yemeklerinde, pilav, börek gibi kuru yemeklerin arkasından daima komposto, hoşaf veya şerbet sunulurdu.

Osmanlı başkentine gelen yabancı gezginlerin tanıklıklarından, şölenlerde yapılan ikramlarda, saray muhasebe defterlerinden ve yemek tariflerinden; 15. yüzyıldan 18. yüzyılın sonralarına kadar Osmanlı mutfağında en çok üretilen tatlıların helvalar, meyveli şekerlemeler, reçeller, hoşaflar ve şerbetler olduğu anlaşılıyor.

Günümüzde komposto ve hoşaflar eski önemini yitirmiştir. Çoğunlukla ramazan ayında iftar ve sahur sofralarında, diyet menülerinde yer almaktadır. Artık sofralarımızda ayran, şerbet ve hoşaf gibi sağlıklı içeceklerin yerini, gazlı ve asitli sağlıksız içecekler almaya başlamıştır.

1.2. Komposto ve Hoşafları Hazırlamada Kullanılan Meyve Çeşitleri

Tatlı yiyeceklerin bir boyutunu meyveler oluşturur. Anadolu zengin bir meyve kültürüne sahiptir.

Meyveler genel olarak beslenmede su, vitamin, mineral maddeler ve karbonhidrat kaynağı olarak önem taşır. Birçok meyve belli vitaminleri önemli düzeyde içinde bulundurur. Özellikle taze meyveler C vitamini kaynağıdır. Minerallerden ise demir, çinko, bakır, sodyum, potasyum, fosfor, magnezyum içerir. Meyveler taşıdıkları karbonhidratlardan özellikle selüloz ile sindirime yardımcı olur, bağırsak sağlığında önemli rol oynar.

Meyveler çeşitli biçimlerde değerlendirilir.Hem taze olarak hem de kurutularak tüketilir (Resim 1.1).



Resim 1.2: Taze meyveler

1.2.1. Taze Meyveler

Genellikle taze meyveler çiğ olarak tüketilir. Bunun yanında çeşitli kompostolar daha çok taze meyvelerden hazırlanır. Anadolu'da elma, kayısı, armut, ayva, vişne, portakal ve kızılcık gibi meyvelerin tazelerinden komposto yapılmaktadır.

Elma, en çok tüketilen meyvedir. Çok çeşitli cinsleri vardır. Ekşisi, tatlısı, sulusu, sert olanı yörelere göre değişir. Çeşitli tatlılarda kullanılan temel meyvelerdendir (Resim 1.2).



Resim 1.3: Elma

Kiraz ve vişne, Anadolu'da bolca üretilir. Kiraz daha çok sade olarak tüketilirse de kompostosu da yapılır. Taze vişneden daha çok reçel, şurup, komposto; kurusundan ise hoşaf yapılır (Resim 3).



Resim 1.4: Kiraz

Kayısı, şekerpare, zerdali gibi çok çeşitleri olan bir başka meyvedir. Hoş kokusu ve lezzetinin yanında besin değeri de son derece yüksektir. Komposto ve hoşaf hazırlamada taze ve kurusu en çok kullanılan meyvedir (Resim 1.5).



Resim 1.5: Kayısı

Ayva, çok uzun çağlardan beri bilinen meyvelerdendir.Sarı rengi,hoş kokusu ile sevilerek yenilir.Pişirildiğinde çiğ yenildiğinden daha lezzetli ve güzel kokulu olur (Resim 1.5).



Resim 1.6: Ayva

Armut, çeşitli türleriyle Anadolu'da yaygındır.Daha çok çiğ tüketilmekle birlikte kurusu hoşaf yapımında çok kullanılır..

Şeftali, yaz aylarının en sevilen meyvelerindendir. Bol sulu ve tatlı olan bu meyvenin en önemli özelliği kabuğunun tüylü olmasıdır. Bir şeftali türü olan Nektarin ise tüysüzdür. Çekirdeği kolay ayrılana yarma şeftali, ete yapışık olana et şeftalisi adı verilir. Yarma şeftalinin aroması daha güzel olduğu için genellikle taze meyve olarak tüketilir (Resim 1.6).



Resim 1.7: Şeftali

Çilek, günümüzde gelişmiş seracılık sayesinde her mevsim kolaylıkla bulunmaktadır. Tüm pasta ve tatlılarda kullanılır. Ancak bahar mevsiminde yetişenler mis gibi kokusu ve tadı ile reçel, şerbet, komposto yapmada daha çok tercih edilir (Resim 1.7).



Resim 1.8: Çilek

Kızılcık, Anadolu'da tanınan küçük kırmızı renkli görüntüsüyle hoş bir meyvedir. Daha çok kurusundan hoşaf, tazesinden komposto yapılır.



Resim 1.9: Kızılcık

Taze meyvelerden komposto ve hoşaf hazırlanırken; çilek,vişne, kayısı, şeftali gibi yumuşak taze meyvelerden yapılan kompostolarda, önce şeker ve su birlikte kaynatılır. Küçük olan meyveler bütün olarak, iri olanlar ise dilimlenerek bu su içerisine ilave edilir. Kısık ateş üzerinde yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Ayva, elma, armut gibi sert meyvelerden komposto ve hoşaf hazırlanırken, meyvelerin önce kabukları soyulur, dilimlenir. Yumuşayıncaya kadar yeteri miktarda su ile haşlanır, sonra şekeri ilave edilir. Kısık ateşte renklenip, şekerli suyu biraz kıvamlaşıncaya kadar kaynatılır. Eğer meyveler şekerle birlikte haşlanırsa, meyveler yumuşamaz.

1.2.2. Kuru Meyveler

Kuru meyveler, taze meyvelerin içerdikleri % 80-95 oranındaki suyun %10-20 oranlarına düşürülmesi ile elde edilir. Meyvelerin kurutulması çok eski dönemlere dayanır.

Kurutma işlemi, güneşte veya yapay olarak yapılmaktadır. Meyvelere kurutulmadan önce ön işlem olarak kükürtleme yapılır. Bunun nedeni kurutma sırasında oluşabilecek renk değişmesini önlemektir. Ancak güneşte kurutulan meyvelerin rengi bozulsa da daha lezzetli olur (Resim 1.8).



Resim 1.10: Kuru meyveler

Meyvelerin kurutulması sonrası C vitamini dışında diğer besin ögeleri korunduğundan sağlık için oldukça yararlıdır. Kuru meyvelerde özellikle demir, kalsiyum, çinko, E vitamini ve şeker oranı daha fazladır.

Anadolu'da daha çok kayısı, vişne, erik, dut, elma, armut, üzüm, incir, kızılcık gibi meyveler kurutulur. Kurutulan bu meyveler de " yak veya kak, çir, kişniş " gibi isimler alır.

Kuru kayısı, lifli bir meyvedir. Bu nedenle besleyici özelliğinin yanı sıra sağlık için de çok yararlıdır. Genellikle güneşte bütün veya yarım halde kurutulur (Resim 1.9).



Resim 1.11: Kuru kayısı

Erik, en çok kurutulan meyvelerden birisidir. Çeşitli cinsleri vardır (papaz eriği, mürdüm eriği gibi) (Resim 1.11).



Resim 1.12: Kuru erik

Üzüm, yurdumuzda en fazla kurutulan meyvedir. Çekirdekli ve çekirdeksiz olmak üzere başlıca iki çeşit üzüm kurutulur. Mutfaklarda çekirdeksiz olan sultani cinsi daha çok tercih edilir (Resim 1.11).



Resim 1.13: Kuru üzüm

İncir, üzümde olduğu gibi en fazla kurutulan bir başka meyvedir. İncir, diğer meyvelerden farklı olarak önce ağaçta bırakılarak mümkün olduğunca kurumaya terk edilir. Sonra kuruyarak ağaçtan düşenlerde hasırlar üzerine serilerek gölgede kurutulur (Resim 1.12).



Resim 1.13: Kuru incir

Elma ve Armut ise, kabukları soyulur, ikiye bölünür veya dilimlenerek kurulur (Resim 1.13).



Resim 1.14: Kuru elma

Kurulmuş meyveler kuruyemiş ve daha çok da hoşaf yapımında kullanılır.

Kuru meyvelerden yapılacak hoşaflarda; kuru meyve akşamdan ıslatılır, kabarması sağlanır.Islatıldığı suda kaynatılarak yumuşatılır. Sonra şekeri ilave edilir. Şeker eriyinceye kadar 1-2 taşım kaynatılır. Soğuk olarak servisi yapılır.

1.3. Meyveleri Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Taze meyveler kullanılacaksa mutlaka mevsim meyveleri tercih edilmelidir.
- Kullanılacak taze meyveler, eziksiz, beresiz, çürüksüz olmalıdır.
- Kuru meyvelerde renk değişikliği olmamalı, beyaz lekeler, küf bulunmamalıdır.
- Taze ve kuru meyveler önce bol suda çok iyi yıkanmalıdır.
- Kabukları soyulacak olan taze meyvelerin kabukları ince soyulmalıdır.
- Elma,armut gibi beyaz renkli meyveler kabukları soyulduktan sonra bekletilmeden kullanılmalıdır.
- Beklemesi gereken soyulup, doğranmış meyveler, içerisinde limon suyu ve çok az tuz bulunan suda bekletilmelidir. Böylece renklerinin kararması önlenmiş olur.
- Kuru meyveler kabarması için önceden suda ıslatılmalıdır.
- Elma, ayva gibi sert meyveler önce su ile yumuşayıncaya kadar haşlanmalıdır.
- Çilek, vişne gibi yumuşak meyveler şekerli kaynayan suda kısa süre pişirilmelidir.
- Komposto ve hoşaf yapımında şeker oranı meyvelerin tatlılık derecesine göre ayarlanmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

Elma Kompostosu Hazırlama

- **Malzemeler**
  - 1 kg elma
  - 800 ml su (4 su Bardağı)
  - 400 g toz şeker
  - 2 adet çubuk tarçın
  - 10 adet kavrulmamış badem

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araçları hazırlayınız	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➢ Meyveleri hazırlayınız.	➢ Elmaları bol suda yıkayınız ➢ Küvete suyu koyunuz. Elmaların kararmaması için suya bir miktar limon suyu ve tuz ilave ediniz ➢ Elmaların kabuklarını soyunuz (ekonomik olmaya özen gösteriniz.) ➢ Elmaları ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini parizyen kaşıkla çıkarınız. ➢ Soyulan elma parçalarını su içerisine koyunuz ve kaynatınız.
➢ Süsleme gereçlerini hazırlayınız	➢ Bademleri kabuklarının soyulması için kaynar suda bekletiniz ➢ Bademlerin kabuklarını soyunuz ➢ Soyduğunuz bademleri enine ikiye ayırıp bir kaseye alınız. ➢ Süsleme için nane yaprakları da kullanabilirsiniz

UYGULAMA FAALİYETİ-2

Kiraz Kompostosu Hazırlama

➢ **Malzemeler (4 kişilik):**

- 850 g kiraz
- 800 ml su (4 su bardağı)
- 250 g toz şeker

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz.
	➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➢ Meyveleri hazırlayınız.	➢ Kirazları bol suda yıkayınız . ➢ Saplarını ayıklayınız. ➢ Kaynatılmış şekerli suya atıp pişiriniz.
➢ Süsleme gereçlerini hazırlayınız.	

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Kuru Kayısı Hoşafı Hazırlama

- **Malzemeler (4 kişilik):**
  - 350 g kuru kayısı
  - 1.5 lt su(6 su bardağı)
  - 250 g toz şeker
  - 10 adet kavrulmuş badem

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz
➢ Meyveleri hazırlayınız.	➢ Kayısıları ayıklayıp bol suda yıkayınız (Ayıklama işlemi sırasında ekonomik olmaya özen gösteriniz.). ➢ Kayısıları dilerseniz iki parçaya ayırabilirsiniz.. ➢ Kayısı hoşafı için önceden kuru kayısıları su ile kabartınız (daha çok kabarması için kayısıları akşamdan suya koyabilirsiniz.). ➢ Suda bekletmeye vaktiniz yoksa, su miktarını 2 lt'ye çıkarıp bir taşım kaynatabilirsiniz.Şekerli suda pişiriniz.
➢ Süsleme gereçlerini hazırlayınız.	➢ Bademleri kabuklarının soyulması için kaynar suda bekletiniz ➢ Bademlerin kabuklarını soyunuz ➢ Soyduğunuz bademleri enine ikiye ayırıp bir kaseye alınız. ➢ Süsleme için nane yaprakları da kullanabilirsiniz

UYGULAMA FAALİYETİ-4

Armut Hoşafı Hazırlama

- **Malzemeler (4 kişilik)**
  - 1 kg kuru armut
  - 1.5 lt su (6 su bardağı)
  - 500 gr toz şeker
  - 4 adet karanfil

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz.
➢ Meyveleri hazırlayınız.	➢ Kurutulmuş armutları ayıklayıp bol suda yıkayınız (ayıklama işlemi sırasında ekonomik olmaya özen gösteriniz). ➢ Kuru armutları su ile kabartınız (daha çok kabarması için kayısıları akşamdan suya koyabilirsiniz.). ➢ Suda bekletmeye vaktiniz yoksa, su miktarını 2 lt'ye çıkarıp bir taşım kaynatabilirsiniz. Şekerli suda pişiriniz
➢ Süsleme gereçlerini hazırlayınız.	➢ Süsleme için nane yaprakları kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Türklerin yeme kültüründe sofrada aşağıdakilerden hangisi fazla yer almazdı?
A) Komposto
B) Hoşaf
C) Su
D) Şerbet

2. Kompoto ve hoşaflar daha çok hangi tür yemeklerin arkasından ikram edilir?
A) Çorba
B) Pilav
C) Sebze yemeği
D) Et yemeği

3. Aşağıdakilerden hangisi meyveleri hazırlamada dikkat edilecek noktalardandır?
A) Taze meyveler kullanılacaksa mutlaka mevsim meyveleri tercih edilmelidir.
B) Kullanılacak taze meyveler, eziksiz, beresiz, çürüksüz olmalıdır.
C) Kuru meyvelerde renk değişikliği olmamalı, beyaz lekeler, küf bulunmamalıdır.
D) Hepsi

4. Günümüzde komposto ve hoşaflar ne zaman daha çok tüketilmektedir?
A) Ramazan ayı
B) Muharrem ayı
C) Bayramlarda
D) Her zaman

5. Taze ve kuru meyveler hangi besin ögesinin kaynağı sayılamazlar?
A) Karbonhiratlar
B) Vitaminler
C) Mineral maddeler
D) Proteinler

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ–2

AMAÇ

Yörelere özgü, komposto ve hoşafları pişirerek servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel mutfağı, restaurant ve kurum mutfaklarında hazırlanan komposto hoşaf çeşitlerinin nasıl hazırlandıklarını araştırınız.
- Yemek dergi ve kitaplarını, yörenizle ilgili web sitelerini araştırarak komposto ve hoşaf çeşitlerini inceleyiniz.

2. KOMPOSTO VE HOŞAF PİŞİRME

2.1. Komposto ve Hoşaf Çeşitleri ve İşlem Basamakları

Komposto ve hoşaf yapımı için bir çok meyve kullanılır. Komposto ve hoşaf, hazırlamada kullanılan meyveye göre isimlendirilir (vişne kompostosu, kayısı kompostosu, elma hoşafı, erik hoşafı gibi). Bunun dışında iki veya daha fazla meyve birlikte kullanılarak da komposto ve hoşaf yapılır (Resim 2.1).



Resim 2.1: Hazırlanmış kuru meyve hoşafı

Türk mutfağında uygulanan komposto ve hoşaf çeşitleri genel olarak şunlardır:

Kompostolar	**Hoşaflar**
➢ Ayva kompostosu	➢ Ayva hoşafı
➢ Elma kompostosu	➢ Elma hoşafı
➢ Armut kompostosu	➢ Armut hoşafı
➢ Kayısı kompostosu	➢ Kayısı hoşafı
➢ Şeftali kompostosu	➢ Şeftali hoşafı
➢ Erik kompostosu	➢ Erik hoşafı
➢ Vişne kompostosu	➢ Vişne hoşafı
➢ Çilek kompostosu	➢ İncir hoşafı
➢ Kiraz kompostosu	➢ Karışık meyve hoşafı
➢ Ağaççileği kompostosu	
➢ Portakal kompostosu	

- **Hoşaf hazırlamada uygulanacak işlem basamakları:**
  - Kuru meyveler önceden ıslatılarak kabartılır. Gerekirse biraz haşlanır.
  - Meyveler yumuşayıncaya kadar haşlanır.
  - Meyveler yumuşayınca şeker ilave edilerek birlikte kaynatılır.
  - Karanfil, çubuk tarçın, çubuk vanilya veya meyve suyu, meyve esansları ile tatlandırılabilinir.
  - Tat ve kıvam kontrolü yapılır.
  - Ocaktan alınır ve soğuk servis yapılır.

- **Komposto hazırlamada uygulanacak işlem basamakları:**
  - Küçük meyveler tane olarak kullanılabilirken (çilek, erik, üzüm gibi), büyük meyveler parçalanarak dilimlere ayrılır (elma, şeftali, portakal gibi).
  - Şeker ve su kıvam oluşturana kadar kaynatılır.
  - Kullanılan taze meyveler kaynayan şekerli suya ilava edilir.
  - Meyveler yumuşayınca tencere ocaktan alınır.
  - Soğuk olarak servis yapılır.

2.2. Servise Hazırlama İlkeleri

Komposto ve hoşafların servisinde, hazırlanan komposto ve hoşaflar mutlaka iyi soğutulmuş olarak sunulması Türk Mutfağında bir gelenektir. Ancak bu işlem, hoşafa veya kompostoya buz eklenerek yapılmamalıdır. Çünkü sonradan eklenen buz çözüldüğünde, su miktarını arttırarak tadını bozar. Bu nedenle soğutma işlemi buzdolabında yapılmalıdır. Hatta kullanılacak kaselerinde önceden soğutulması servisin daha güzel ve başarılı olmasını sağlar.

➢ **Komposto ve Hoşafları Servise Hazırlama İlkeleri**

- Komposto ve hoşaflar kaselerde servis edilir. Porselen, seramik, ayaklı ve ayaksız cam kaseler kullanılabilir.
- Sulu tatlılar oldukları için kaşıkla servisi yapılır.
- Mutlaka soğuk olarak servis edilir. İçerisine buz atılarak soğutulmamalıdır. Buzdolabında soğutulabilir.
- Soğuk servis için kullanılacak kaseler de önceden soğutulabilir.
- Servis edilmeden önce badem, ceviz, antep fıstığı, taze nane yaprakları ile süslenebilir.

UYGULAMA FAALİYETİ-1

Elma Kompostosu

- **Malzemeler**
  - 1 kg elma
  - 800 ml su (4 su bardağı)
  - 400 g toz şeker
  - 2 adet çubuk tarçın
  - 10 adet kavrulmamış badem

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İşlem basamaklarını uygulayarak yöresel kompostolar hazırlayınız. **Resim 2.2: Hazırlanmış elma hoşafı**	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➢ Ekonomik olunuz ➢ Yöre etiğine uyunuz ➢ Hazırlamış olduğunuz elmaları suyu ile birlikte tencereye koyup yumuşayıncaya kadar haşlayınız. ➢ Elmaların parçalanmaması için çok haşlamayınız. Haşlama süresi elmaların çeşidine göre değişmekle birlikte 8-10 dakika yeterli olur. ➢ Tencereyi ocaktan indirmeye yakın şekerini ilave ediniz. ➢ Gerekirse biraz daha kaynatabilirsiniz. ➢ Tat ve lezzet kontrolü yapınız. ➢ Ateşten alarak soğutunuz.
➢ Süsleyerek servise hazır hale getiriniz.	➢ Bademleri ilave ediniz ➢ Kaselere boşaltarak soğuk servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ-2

Kiraz Kompostosu

- Malzemeler (4 kişilik):
  - 850 g kiraz
  - 800 ml su (4 su bardağı)
  - 250 g toz şeker
  - 4 dal taze nane

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İşlem basamaklarını uygulayarak yöresel kompostolar hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz. ➢ Suyu ile şekerle birlikte kaynatınız. ➢ Hazırlamış olduğunuz kirazları kaynamakta olan şekerli suya atınız. ➢ Kirazların dağılmaması için pişme süresini iyi ayarlayınız. ➢ Tat ve lezzet kontrolü yapınız. ➢ Ateşten alarak soğutunuz.
➢ Süsleyerek servise hazır hale getiriniz.	➢ Kaselere boşaltarak soğuk servis yapınız.
	Resim 2.3: Hazırlanmış kiraz kompostosu

UYGULAMA FAALİYETİ-3

Kuru Kayısı Hoşafı

➢ Malzemeler (4 kişilik):

- 350 g kuru kayısı
- 1.5 lt su (6 su bardağı)
- 250 gr toz şeker
- Çubuk tarçın

İşlem Basamakları	**Öneriler**
➢ İşlem basamaklarını uygulayarak yöresel kompostolar hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz. ➢ Kuru kayısıları suda kayısılar yumuşayıncaya dek haşlayınız . ➢ Kayısıların dağılmaması için pişme süresini iyi ayarlayınız. ➢ Toz şekeri çubuk tarçın ilave ederek birlikte kısa bir süre daha kaynatınız. ➢ Piştikten sonra ocaktan alıp soğutunuz.
➢ Süsleyerek servise hazır hale getiriniz	➢ Kaselere boşaltarak soğuk servis yapınız.
	Resim 2.4: Hazırlanmış kuru kayısı hoşafı

UYGULAMA FAALİYETİ-4

Armut Hoşafı

- Malzemeler (4 kişilik)
  - 1 kg taze armut
  - 1.5 lt su(6 su bardağı)
  - 500 g toz şeker
  - 4 adet karanfil

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ İşlem basamaklarını uygulayarak yöresel kompostolar hazırlayınız.	➢ İş giyisilerinizi kontrol ediniz. ➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uyunuz. ➢ Ekonomik olunuz. ➢ Yöre etiğine uyunuz. ➢ Kuru armutları suda armutlar yumuşayıncaya dek haşlayınız. ➢ Armutların dağılmaması için pişme süresini iyi ayarlayınız. ➢ Toz şekeri, çubuk tarçını ve karanfili ilave ederek birlikte kısa bir süre daha kaynatınız. ➢ Piştikten sonra ocaktan alıp soğutunuz.
➢ Süsleyerek servise hazır hale getiriniz.	➢ Kaselere boşaltarak soğuk servis yapınız. **Resim 2.5: Hazırlanmış armut hoşafı**

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki soruların doğru cevaplarını seçerek işaretleyiniz.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( ) Hoşaf ve kompostolar sadece bir çeşit meyveden hazırlanır.

2. ( ) Komposto ve hoşaf pişirilirken şeker ocaktan inmeden hemen önce eklenir.)

3. ( ) Komposto ve hoşaflar ılık servis edilir.)

4. ( ). Komposto ve hoşafların süslenmesinde badem, ceviz, antep fıstığı kullanılabilir.

5. ( ). Komposto ve hoşaflara sonradan ilave edilen buz tadını bozmaz.

6. ( ). Kuru meyveler önceden su ile kabartılmalıdır

7. ( ). Ymuşak meyveler kaynayan şekerli suya edilir.

8. ( ). Komposto ve hoşaflara tat ve koku vermek için karanfil katılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	D
4	A
5	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	Y
4	D
5	Y
6	D
7	D
8	D

KAYNAKÇA

- AKTOROS, Fikret, **Yemek Dünyası**,Erbe lt, İstanbul,1989.
- ARLI Mine,N.ŞANLIER,S.KÜÇÜKKÖMÜRLER,Y.ERSOY,M.YAMAN, L.ÖZGEN,S.ŞEREN,H.GÜMÜŞ, **Yiyecek Üretimi 2**, YAPA, İstanbul, 2002.
- CEMEROĞLU Bekir,J.ACAR, **Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi**, Sanem Matbaa, Ankara,1986.
- GÜRMEN Ülker,Yemek Pişirme Teknikleri ve Uygulamaları,MEB,İstanbul 2000.
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı**, Güven Mat., Ankara,1990.
- KAYA Ahmet, **Temel Mutfak Bilgisi**,Antalya,2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**,ŞEKERBANK,İstanbul,2000.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Türk Tatlı Kitabı**,ŞEKERBANK,İstanbul,2000.
- TOYGAR Kamil, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Ankara, 1999.
- TÜRABİ Efendi,Çev.A.İltan Aktürk,**Osmanlı Mutfağı**,Dönence Yay.,İstanbul,2005.
- USTA Necip, **Türk Tatlı Sanatı**, Remzi Kitabevi, İstanbul,1989.
- YEĞEN Ekrem M., **Alaturka/Alafranga Tatlı-Pasta Öğretimi**, İstanbul, 1992.
- YERASİMOS, Marianna, **Yüzyıllarboyu Osmanlı Mutfağı**, Boyut Kitabevi, İstanbul, 2002.
- www.kulturturizm.gov.tr/tr
- www.tarim.gov.tr/meyve